

**Recept Culinaire herfst open deur dag 23 september 2012****Buiten grillen op de BBQ! (met dank aan Jan Geelen voor het grillen!!)****Uienrelish:**

2 uien

2 el. Boter

2 el. Balsamico azijn

2 el. Basterdsuiker

Uien in reepjes snijden, in boter zachtjes aanfruiten. Azijn en suiker toevoegen en langzaam laten garen tot de uien gaar zijn en het vocht tot siroop is ingekookt! In bijv. een weckglas enkele dagen houdbaar in de koelkast!

Pompoen op de BBQ:

1 muskaatpompoen

Italiaanse kruiden gemengd (naar smaak)

Knoflookpeper

Verse knoflook

Olijfolie

Hak de knoflook fijn. Voeg de Italiaanse kruiden naar smaak toe en roer samen met de olie. Snij de pompoen in kleine blokjes en haal deze door de kruiden. Eventjes laten marinieren. Gril de blokjes op de plaat op de BBQ.

Zure appel is ook lekker om in blokjes te snijden en op dezelfde manier te grillen.

Serveren: Blokje pompoen op de uienrelish. Blokjes pompoen in combi met appel kan ook op een prikker, met de relish er los bij geserveerd.

Italiaans gemarineerd spek van de BBQ

Stukjes spek, niet te groot gesneden

Italiaanse kruiden (naar smaak)

Knoflookpeper

Bruschetta kruiden

Olijfolie

Kruiden mengen met de olie, en het spek hier in laten marinieren. Daarna grillen op de BBQ. Heerlijk met de uienrelish.

Smakelijk Eten.